



# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

| Technique de chocolat   |                | Algues formées sur la glace   |  |  |
|---|----------------|---|--|---|
| Recettes  | Quantités      | Progression   |  |   |
| Couverture lactée<br>Glaçons  | 0.250<br>1.000 | <u>Procédé</u><br>Mettre des glaçons dans un récipient<br>Verser de la couverture tempérée avec une louche<br>Démouler rapidement<br>S'en servir pour décorer un fond marin par exemple |  |   |
|  |                |   |  |   |

Denis Hauchard - CFA Avignon